

Договор № Касп/СОШ08-1(СВО)

**на оказание услуги по обеспечению (аутсорсингу) питанием учащихся школ
(Дети военнослужащих-Договорников, мобилизованных граждан, добровольцев)**

г. Каспийск

«09» января 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Абдулаева Рашида Магомедовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-Продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Магомедова Каландара Саидовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», в соответствии с п.5, ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания обучающихся 5-11 классов детей военнослужащих-Контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» на 2025 год (далее – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложением № 1), техническим заданием (Приложение 2), графиком оказания услуг (Приложение 3) являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить их.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены договора составляет 599 900 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ.

Цена единиц услуг составляет 3782 (три тысячи семьсот восемьдесят два) рубля 72 копейки, НДС не облагается на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ, в том числе все облагаемые налоги и сборы в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.

2.2. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовыми актами Республики Дагестан или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Средняя стоимость однодневного рациона на одного учащегося при составлении 10-дневного меню формируется путем суммирования стоимости блюд (Приложение №1 к Договору) и должна быть равна установленной норме расхода. Норма расхода устанавливается Заказчиком и может корректироваться последним, ежемесячно, по мере необходимости.

2.3. Цена Договора указана с учетом стоимости продуктов питания, торговой надбавки (включающей все накладные расходы, в том числе расходы на доставку, перевозку, хранение продуктов, доставку, перевозку, хранение, производство полуфабрикатов и готовых изделий, расходов на уплату заработной платы, налогов и других обязательных платежей).

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, за исключением случаев статьи 95 Федерального закона.

2.5. Исполнитель гарантирует, что он обладает всеми необходимыми правами на оказание Услуг по Договору и обязуется поддерживать их в силе в течение срока действия Договора.

2.6. Оплата за услуги осуществляется по цене единицы товара, работ, услуги исходя из количества оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора.

2.7. Валютой Договора является рубль Российской Федерации. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком в форме безналичного расчета, путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика, на расчетный счет Исполнителя, в течение 10 рабочих дней с даты подписания документа о приемке, подписанного Заказчиком. Аванс не предусмотрен.

2.8. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре.

Оформление, обмен и подписание документа о приемки поставки товара осуществляется в соответствии с требованиями Закона о Контрактной системе и Федерального закона от 6 декабря 2011 г. №402-ФЗ «О бухгалтерском учёте»

2.9. Источниками финансирования являются Средства бюджетных учреждений.

2.10. Сумма Договора, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы РФ заказчиком.

2.11. Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным в момент зачисления денежных средств на счет Исполнителя.

2.12. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в пятидневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет, несет Исполнитель.

2.13. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств по Договору Исполнитель обязан оплатить неустойку по требованию Заказчика и вручить Заказчику документы, подтверждающие оплату в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения такого требования.

2.14. В случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафов, пеней) в срок, указанный в п.2.9. Договора, Заказчик вправе произвести оплату Исполнителю за вычетом неустойки (штрафов, пеней) во внесудебном порядке, в соответствии с п. 8.1. Договора. В указанном случае обязанность по перечислению неустойки (штрафов, пеней) в бюджет возлагается на Заказчика.

3. Срок, место оказания и порядок оказания услуги

3.1. Срок оказания услуг: с 13 января 2025 г. по 31 мая 2025 г., ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней.

3.2. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;
- графиком питания обучающихся ;

- 10-ти дневным меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

3.3. Место оказания услуг: Доставка готового питания производится по адресу Заказчика:

Дагестан Респ, Каспийск, ул. Гамзатова д.35

Исполнительная документация, перечисленные в пунктах 2.8. 6.2. настоящего договора предоставляются по адресу: Дагестан Респ, Каспийск, ул. Гамзатова д.35

3.4. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в электронном виде и (или) по телефону до 15:00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости, скорректированной Заказчиком до 17:00 часов (предшествующие сутки). Заявка оформляется на питание (Приложение 5).

Режим питания:

Учащиеся в первой смене: 08:00 – 09:30;

Учащиеся второй смены: 13:00 – 14:30;

С момента приготовления пищи с учетом проверки качества заказчиком и с учетом продолжительности раздачи пищи учащимся должно пройти не более 2 часов.

3.5. На момент подписания настоящего Договора дата окончания оказания услуг является исходной для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания услуг по настоящему Договору.

3.6. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с утверждённым Исполнителем и согласованным с Заказчиком 10-дневным меню

До оказания Услуги Исполнитель составляет и предоставляет на согласование Заказчику 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом

сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

3.7. Заказчиком накануне, до 15:00 дня, предшествующего дню оказания услуги, подаётся Исполнителю письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме указанной в Приложении №5 к Договору (Форма заявки на питание (образец)).

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Согласовать 10-ти дневное меню в течение 3 (трёх) дней с даты направления его Исполнителем на согласование;

4.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении №5 к Договору (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

4.1.3. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения Графика питания обучающихся по форме, указанной в Приложении №3 к Договору (Описание объекта закупки);

4.1.4. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем;

4.1.5. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

4.1.6. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

4.1.7. Выполнить обязанности, предусмотренные Договором.

4.1.9. Обеспечить доступ Исполнителя на территорию Заказчика для целей исполнения обязательств по Договору.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:

- бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, готовых блюд;

- 10-дневное меню;

- технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества);

- личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;

- журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;

- журнал учета мероприятий по контролю;

- книгу отзывов и предложений;

4.2.2. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.4. Без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя осуществлять контроль качества оказываемых услуг.

4.2.5. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказанной услуги в случае ее несоответствия требованиям настоящего Договора, технического задания (Приложение № 2 Договору).

4.2.6. В случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом оказываемых услуг отступлений от условий настоящего Договора, или иных недостатков, обязан немедленно заявить об этом Исполнителю.

4.3. Исполнитель обязуется:

4.3.1. Оказать услуги в установленные Договором сроки, а также в соответствии с условиями Договора и передавать Заказчику результаты их оказания ежемесячно по акту сдачи-приемки оказанных услуг;

4.3.2. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;

4.3.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

4.3.4. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности; обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;

4.3.5. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации.

4.3.6. Обеспечить работников производства специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие);

4.3.7. Направлять для оказания Услуги работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации;

4.3.8. Согласовывать с Заказчиком и вывешивать ежедневно меню.

4.3.9. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);

4.3.10. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

4.3.11. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.12. Сообщить Заказчику в письменной форме в пятидневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

4.4.2. Исполнитель обязан руководствоваться действующими требованиями и нормами по технике безопасности в процессе исполнения Договора.

4.4.3. Исполнитель имеет иные права и обязанности, определенные настоящим Договором и действующими правовыми актами Российской Федерации.

5. Порядок оказания Услуг

5.1. Исполнитель оказывает услуги своими силами, средствами и по адресам, указанным в п.3.3. настоящего Договора.

5.2. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню из продуктов Исполнителя на производственных мощностях Исполнителя и доставку по адресу местонахождения Заказчика.

5.3. Приготовление пищи производится на производственной базе Исполнителя.

5.4. Прием передача готовой продукции ежедневно, сопровождается подписанием Акта сдачи приемки готовой продукции в соответствии с образцом по Приложению 4.

5.5. Услуги подтверждаются документом о приемке оказанных услуг, подписанным Сторонами.

5.6. В случае обнаружения выявленных Заказчиком недостатков при предоставлении услуг Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента поступления претензии от Заказчика безвозмездно устранять все выявленные недостатки.

6. Сдача и приемка оказанных Услуг

6.1. По результатам оказанных услуг, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику Акт об оказании услуг, сформированных исходя из стоимости единицы услуги по ежедневному приготовлению и передаче оказанных услуг (УПД по унифицированной форме). УПД является документом, подтверждающим полноту и качество работ.

6.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания отчетного периода исполнения Договора под отчетным периодом понимается календарный месяц, исполнитель направляет заказчику документы предусмотренные п. 6.3. настоящего договора.

6.3. Услуги по настоящему Договору оказываются поэтапно. Этапы исполнения

определены графике исполнения Договора (Приложение №3). Исполнитель ежемесячно по окончании этапа в течение 5 рабочих дней направляет Заказчику

- акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 экземплярах;
- счет на оплату оказанных услуг в 1 экземпляре;

6.4. Готовность и приемка оказанных услуг подтверждается подписанием сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг:

6.5. Исполнитель в соответствии с условиями Договора обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора, а также к установленному Договором сроку обязан предоставить заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные Договором, результаты отдельного этапа исполнения Договора, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.6. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

6.7. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приёмка Заказчиком производятся в соответствии с законодательством РФ. В случае обнаружения при приемке оказанных услуг, приёмке оказанных услуг недостатков Заказчик оформляет требование об устранении недостатков с указанием недостатков и сроков их устранения.

6.8. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

6.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги Заказчик должен учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

7. Условия обмена корреспонденцией.

7.1. Договор, акты оказанных услуг, упд, счета, дополнительные и иные соглашения к Договору, уведомления, запросы, претензии, требования, согласия, согласования, ответы и иная корреспонденция осуществляется путем направления по телекоммуникационным каналам связи с применением усиленной квалифицированной электронной подписи (далее - ЭП) в соответствии с Федеральным законом от 6 апреля 2011 г. N 63-ФЗ "Об электронной подписи" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 15, ст. 2036; 2021, N 9, ст. 1467).

7.2. Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Договором, любая корреспонденция, связанная с Договором, будет считаться надлежащим образом доставленной другой стороне и получена ею, если она передана нарочно лично уполномоченному представителю другой стороны под подпись, либо направлена другой стороне письмом с уведомлением о его вручении на адрес соответствующей стороны (указанный в Договоре) или на другой адрес, о котором другая сторона будет уведомлена заблаговременно, а также путем направления по телекоммуникационным каналам связи электронных документов, заверенных ЭП уполномоченных лиц сторон. При этом электронные документы признаются равнозначными документам на бумажных носителях, подписанным собственноручной подписью уполномоченных представителей сторон, при условии, что электронные документы заверены ЭП уполномоченных лиц сторон. Датой получения корреспонденции сторон с применением усиленной квалифицированной ЭП считается дата и время, указанная в отчете системы электронного документооборота (далее - ЭДО). При этом стороны соглашаются считать данные системы ЭДО о доставке корреспонденции достаточным и надлежащим подтверждением о вручении документов (актов приемки услуг, упд, счетов, дополнительных и иных соглашений к Договору, уведомлений и пр.) стороне.

7.3. Корреспонденция считается доставленной, в том числе в случаях, когда она поступила стороне, которой направлена (адресату), но по обстоятельствам, не зависящим от нее, не была ей вручена или адресат не ознакомился с ней.

8. Гарантии качества оказываемых услуг

8.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг соответствует действующим нормам, стандартам, правилам, техническим условиям и иной документации, действующим в РФ.

8.2. Качество оказываемых услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.3. Исполнитель гарантирует Заказчику качество оказания услуги в течение всего срока оказания услуг.

8.4. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, изложенным в техническом задании (Приложение №2 к настоящему Договору).

8.5. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

8.6. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

8.7. Качество Услуги должно соответствовать условиям Договора, требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

8.8. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания обучающихся согласно Приложение №3 к Договору (Описание объекта закупки) и меню.

8.9. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

8.10. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами.

8.11. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

9. Ответственность сторон

9.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042 Правила, устанавливающие порядок определения в договоре: размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф).

9.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 настоящих Правил, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

9.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042).

10. Порядок разрешения споров, изменения, расторжение Договора

10.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть по настоящему Договору или в связи с ним, решаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае, если стороны не придут к соглашению, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Республики Дагестан.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Республики Дагестан Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ, по существу, в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

10.4. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.5. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

- если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства РФ цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна

определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара.

10.6. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

10.8. При исполнении договора по согласованию заказчика с исполнителем допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены заказчиком в реестр договоров, заключенных заказчиком.

10.9. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.10. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара (услуги) с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

10.11. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

1) Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;

2) Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

3) Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

4) Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

10.12. Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.13. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ, по существу, в срок, не превышающий 5 дней с даты его получения.

10.14. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса РФ, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых

условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных договором.

10.15. При расторжении договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

11. Срок действия Договора

11.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента его подписания сторонами по 31 мая 2025 года, а в части взаиморасчетов до их полного завершения и исполнения сторонами всех принятых на себя в соответствии с настоящим Договором обязательств.

12. Прочие условия

12.1. Договор заключен в бумажном варианте.

12.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 13 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.3. Изменения и дополнения к Договору, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим соглашением и является неотъемлемой частью Договора.

12.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства РФ.

12.5. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями следующие приложения:

1. Приложение 1 - «Спецификация».
2. Приложение 2 - «Техническое задание»
3. Приложение 3 - «График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся»
4. Приложение 4 - «Акт приемки-сдачи оказанных услуг»
5. Приложение 5 - «Форма заявки на питание»

13. Юридические адреса и реквизиты сторон.

МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана ИНН 0545018630/ КПП 055401001 ОГРН 1050545005774 юр. адр.: РД г. Каспийск, ул. Гамзатова 35 БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ: л/с 20036466370/ БИК: 018209001 расч./счет: 03234643827300000300 к/счет 40102810945370000069 ОТДЕЛЕНИЕ - НБ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН / УФК по РД г. МАХАЧКАЛА телефон: 8(87246) 51739 / E-mail: kaslicey8@mail.ru	ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО «Экспресс-продукт» юр./адрес: 367000, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Петра 1 д.50 ИНН 0572023213 / КПП 057101001 ОГРН 1190571002632 Банковские реквизиты В Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО Г. МОСКВА, БИК 044525411 р/с:40702810300000003017 к/с 30101810145250000411 Тел: 8-804-700-41-30 E-mail: ekspress produkt@mail.ru
--	--

Директор



/Р.М. Абдулаев

М.П.

Генеральный директор



/В.С. Магомедов

М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	Спецификация на 2025г.	объем	цена
1	Апельсин	100	21,85
2	Банан	100	22,12
3	Банан	170	42,10
4	Бефстроганов из отварной говядины	90	58,27
5	Бобовые отварные	100	23,78
6	Бобовые отварные.	150	35,03
7	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	15,20
8	Булочка с джемом	80	29,40
9	Булочка сдобная	80	29,40
10	Бутерброд с маслом	35	14,05
11	Бутерброд с джемом	35	21,00
12	Бутерброд с сыром	50	18,70
13	Бутерброд с сыром.	60	19,00
14	Ватрушка с творогом	80	38,00
15	Вафли	40	11,06
16	Вермишель	150	14,20
17	Винегрет овощной	60	14,59
18	Голубцы ленивые	150	55,24
19	Груши	100	32,00
20	Гуляш из говядины	90	53,82
21	Гуляш из говядины 120 гр.	120	71,96
22	Гуляш из говядины 50/50	100	47,60
23	Жаркое по-домашнему	170	78,62
24	Запеканка из творога	150	61,57
25	Запеканка из творога с морковью	100	35,71
26	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100	41,65
27	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	49,62
28	Запеканка из творога со сметаной	100	35,98
29	Запеканка картофельная с мясом	170	59,80
30	Зефир	40	14,31
31	Какао с молоком	200	16,73
32	Какао со сгущенным молоком	200	17,00
33	Капуста тушеная	150	15,23
34	Капуста тушеная 50 гр.	50	7,59
35	Картофель запеченный	150	23,25
36	Картофель отварной	150	20,00
37	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	200	34,21
38	Каша вязкая молочная пшеничная с курагой	200	35,21
39	Каша вязкая молочная с тыквой	200	35,02
40	Каша гречневая молочная	150	19,87
41	Каша гречневая рассыпчатая	150	16,29
42	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес с изюмом и курагой"	200	35,01
43	Каша манная жидкая молочная	200	29,85
44	Каша манная молочная	150	16,81
45	Каша молочная гречневая	200	30,14
46	Каша молочная пшеничная	200	33,01
47	Каша овсяная на молоке	200	26,14
48	Каша овсяная молочная	150	17,02
49	Каша перловая рассыпчатая	150	14,60
50	Каша пшеничная молочная	150	16,76
51	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	170	18,00
52	Каша пшеничная рассыпчатая	150	12,60
53	Каша рисовая молочная	200	29,89
54	Каша ячневая молочная	200	31,14
55	Каша ячневая молочная	150	16,10
56	Кефир	100	11,86
57	Кефир	200	21,84
58	Кисель	200	14,52

59	Компот из кураги	200	9,90
60	Компот из свежемороженых ягод	200	17,46
61	Компот из смеси сухофруктов	200	9,98
62	Компот из фруктов	200	10,14
63	Кондитерское изделие	40	26,03
64	Котлета куриная из фарша	90	41,05
65	Котлеты из говядины	90	58,20
66	Кофейный напиток	200	20,59
67	Курица в соусе томатном	90	31,50
68	Курица запеченная	90	35,89
69	Курица отварная	90	46,00
70	Курица тушеная	160	40,57
71	Лапшевник с творогом	100	21,15
72	Макаронник	150	15,01
73	Макаронные изделия отварные	150	11,26
74	Макароны отварные с овощами	150	12,65
75	Мандарины	100	26,00
76	Масло сливочное	10	15,29
77	Мясо тушеное	100	65,33
78	Овощи натуральные свежие	60	17,89
79	Овощное рагу с курицей	210	48,79
80	Огурцы консервированные без уксуса	60	16,14
81	Огурцы свежие (сезон)	60	13,97
82	Оладьи с джемом	100	13,59
83	Омлет натуральный	120	40,94
84	Печенье	40	10,32
85	Плов из курицы 150 гр.	150	28,01
86	Плов с говядиной 150 гр	150	64,12
87	Плов с говядиной 180 гр.	180	76,65
88	Плов с курицей	260	45,69
89	Плов с сухофруктами	150	30,98
90	Помидоры свежие (сезон)	60	13,2
91	Помидоры, консервированные без уксуса	100	18,12
92	Пряник	100	13,30
93	Птица, тушеная с овощами в сметанном соусе	180	44,99
94	Пюре картофельное	150	20,10
95	Рассольник	250	13,08
96	Рис отварной	150	15,45
97	Рыба запеченная	90	45,96
98	Рыба запеченная с томатным соусом (минтай)	100	36,98
99	Рыба припущенная	90	44,52
100	Салат "Витаминка"	60	16,01
101	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	13,98
102	Салат из моркови и яблок с яйцом	100	14,56
103	Салат из моркови с яблоком	60	11,20
104	Салат из моркови с яблоком или черносливом	60	11,14
105	Салат из моркови с яйцом	60	13,97
106	Салат из свежих огурцов	100	16,02
107	Салат из свеклы	60	9,99
108	Салат из свеклы с яблоком	60	15,29
109	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	14,52
110	Салат из свеклы с курагой и изюмом	60	15,02
111	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	16,23
112	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	12,02
113	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	10,10
114	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	15,29
115	Салат Овощной	100	14,00
116	Салат овощной с яблоками	80	12,65
117	Сок фруктовый	200	26,54
118	Сосиска отварная	90	41,25
119	Сосиска, запеченная в тесте	80	40,00
120	Соус молочный	20	3,88
121	Соус сметанный	20	3,89
122	Соус сметанный с томатом	20	3,87
123	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	11,02
124	Суп из разных овощей	250	26,52

125	Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне	250	20,17
126	Суп молочный с крупой	250	32,01
127	Суп рисовый на бульоне	250	12,56
128	Суп с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	16,00
129	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	12,98
130	Суп с макаронными изделиями	250	10,20
131	Суп хинкальный на бульоне	250	34,52
132	Суп хинкальный с говядиной	250/25/25	77,89
133	Суп-лапша домашняя	250	19,89
134	Сыр	20	13,54
135	Сырники	100	36,89
136	Тефтели мясные с соусом собственного производства	110	55,23
137	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	48,50
138	Хлеб пшеничный	50	4,30
139	Хлеб пшеничный.	30	2,61
140	Хлеб ржаной	20	2,29
141	Хлеб ржаной.	10	1,41
142	Чай с сахаром	200	4,21
143	Чай с сахаром и лимоном	200	6,21
144	Чай со сгущенным молоком	200	7,14
145	Щи из капусты свежей с картофелем	250	14,05
146	Яблоко	100	10,96
147	Яблоко	200	20,59
148	Яйцо варенное I шт.	40	13,00

Директор



/ Р.М. Абдулаев

Генеральный директор



С. Магомедов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
(Описание объекта закупки)

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ЗАКУПКИ:

1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся* в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» на 2025 год 5-11 классов детей военнослужащих-Контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев на 2025 г. (далее – Услуги).

1.2. Объем оказываемых Услуг: **невозможно определить. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках.**

1.3. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовым документом или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость блюд ежедневного рациона на одного ребенка не должна превышать значение установленной нормы расхода.

1.4. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги. Горячее питание организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

1.5. Срок оказания услуг: с даты подписания Договора, ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 31 мая 2025 года.

1. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

2.2 Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

2.3 Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки.

3. ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№	Наименование услуги	Единица измерения	Категория обучающихся	Объем услуги	Вид услуги	Период оказания услуги
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «Каспийский лицей № 8 имени Амет-Хана Султана» на 2025 год	Дето-день	Обучающиеся, получающие образование дети с 5-11	С неизвестным объемом, по заявке Заказчика	Горячее питание	раз в день, 5 дней в неделю, согласно перечню блюд для формирования 10-ти дневного меню, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

4.1. Приготовление горячего питания для учащихся в средних общеобразовательных школах (5-11 классы), осуществляется, исключительно, по месту нахождения Исполнителя, доставляется силами и средствами Исполнителя.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

5.1. Исполнитель осуществляет составляет 10-ти дневного меню по организации питания, с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

5.2. 10-ти дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

5.3. Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 и с учетом требований, предусмотренных МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.4. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Договора необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню и согласовать его с Заказчиком. Ежедневное меню размещается в местах размещения, согласованных с Заказчиком. В течение двух недель, обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп, обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также требования п. 8.1., п.п. 8.1.2.1., 8.1.2.3., п.п. 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 - Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
 - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
 - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
 - Простокваша - "самоквас".
 - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 - Квас.
 - Соки концентрированные диффузионные.
 - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 - Острые соусы, кетчупы, майонез.
 - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 - Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 5.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.
- 5.8. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:
- *отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;*
 - *вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 градусов С⁰;*
 - *готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.*
- 5.9. Завтрак или обед должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.
- 5.10. Ассортимент продуктов и блюд завтрака или обеда приведен в Приложении №1 к Договору.
- 5.11. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.
- 5.12. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития из перечня продуктов, и блюд (Приложение №1 к Договору).
- 5.13 Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:
- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
 - пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.
- 5.14. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

5.15. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

5.16. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

6. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

6.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

6.1.1. Для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит доставку готового питания

Доставка питания осуществляется специализированным транспортным средством, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

6.1.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

6.1.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.1.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.1.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

6.1.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

6.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя, а также Заказчика в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за

правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

6.2 Требования к производственным помещениям и инвентарю:

6.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в собственных и арендуемых производственных помещениях, используемых при оказании услуг в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

6.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим.

6.3. Требования к организации условий труда

6.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и доставку пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директор



/ Р.М. Абдулаев

Генеральный директор



М.П.

График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

№ п/п	Месяц
1	С 13.01.2025 по 31.01.2025 г.
2	01.02.2025 - 28.02.2025 г
3	01.03.2025 - 31.03.2025 г
4	01.04.2025 - 30.04.2025 г
5	01.05.2025 - 31.05.2025 г

Директор


/ Р.М. Абдулаев
М.П.



Генеральный директор


/ К.С. Магомедов
М.П.



Приложение 4
к Договору № Касп/СОШ08-1 (СВО)
от «09» января 2025 г.
Форма

СОШ № _____
Количество детей _____
Смена № _____

Акт приема-передачи готовых блюд от « _____ » _____ 2025 г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание:

№	Наименование блюд	Единица измерения (порции, кг, шт, литры)	Количество
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Вышеперечисленные блюда приняты полностью. Заказчик претензий по количеству и качеству принятых блюд не имеет.

ИСПОЛНИТЕЛЬ передал:

ЗАКАЗЧИК принял:

ФОРМА СОГЛАСОВАНА

Директор

Генеральный директор



/ Р.М. Абдулаев



/ С. Магомедов

СОШ № _____ город _____

Заявка на питание
Для 5-11 классов СВО

на « ____ » _____ 2025 г.

Смены	Количество детей СВО 5-11 кл, получающих питание	Примечание (при необходимости - классы, иная инф.)
1 смена		
2 смена		
ВСЕГО		

От Заказчика:

_____ / _____

м.п.

ФОРМА СОГЛАСОВАНА

Директор


/ Р.М. Абдулаев
М.П. 

Генеральный директор


К.С. Магомедов
М.П. 